

# Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 20  
Nov

## Salade composée aux noix

Potage poireaux pommes de terre

Assiette de charcuteries

salami, pâté, roulade de dinde

Duo choux blanc et rouge

## Couscous végétarien



Saucisse de volaille

Semoule berbère

Légumes de couscous

## Fraidou

Yaourt nature sucré

Tomme blanche

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

## Mousse au cacao

Compote de pommes

Corbeille de fruits



Gâteau Oréo

MARDI | 21  
Nov

## Salade verte aux agrumes

Tartinable chou-fleur



Coquillettes sauce cocktail

Assiette de charcuteries

## Roti de porc confit

Crêpe fromage

## Gratin aux épinards

Purée de pommes de terre

## Yaourt nature sucré

Petit moulé

Camembert

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

## Gâteau au yaourt à la vanille



Ananas sirop épicé

Corbeille de fruits



Compote pommes



LA VICTOIRE  
DANS L'ASSIETTE

JEUDI | 23  
Nov

## Dips carottes sauce aneth

Houmous de lentilles  
corail au cumin

Pâté de foie

Betterave en salade

## Poissonnette

Nuggets de volaille

Penne

Duo de haricots  
verts et haricots beurres

## Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Fromage fouetté  
au sel de Guérande

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

## Compote pêches cookies citron chocolat

Crème café

Corbeille de fruits



Gâteau de semoule au chocolat



VENDREDI | 24  
Nov

## Velouté de tomate

Taboulé aux petits légumes marinés

Chou rouge sauce mangue

Trio de saucissons

## Boulettes de bœuf sauce tomate

Boulettes soja tomate basilic



## Riz créole

Julienne de légumes saveur du midi

## Yaourt nature sucré

Bûchette mi-chèvre

Fondu Président

Fromage blanc

Yaourt aromatisé

## Corbeille de fruits



Compote de poires locales



Madeleine

Fromage blanc

Dejeuners college

elior



Plat  
végétarien



Verger  
EcoRespon



Nouvelle  
recette



Spécialité  
du chef

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine